

1 ramequin  
par personne.  
(ou 1 plat de four  
pour 2 pers. ou plus)

Restes de volaille

Très bon  
Plutôt  
relevé

(aux poivrons et tomates)

Poivron : (1 poivron pour 2 personnes)

Le griller et l'éplucher.

Le couper en ~~très~~ petits morceaux.

Sauce : (bien parfumer)

Hâcher menu l'échalote.

La faire revenir doucement avec  
le poivron.

Y ajouter du vin blanc. Assaisonner  
avec sel, poivre, coriandre. Laisser  
cuire 10 mn + gingembre, cardamome

Y ajouter la volaille coupée au  
couteau en petits morceaux.

Mijoter quelques minutes.

Tomate :

Éplucher, couper en tranches épaisses.  
1 ou 2 par personne

Faire insoler les tranches à l'huile  
d'olive. Assaisonner : sel, poivre, herbes  
de Provence.

Fromage râpé.

### Préparation des ramequins :

Les enduire d'huile d'olive.  
Placer le mélange sauce, viande.  
Couvrir des tranches de tomates.  
Parsemer de fromage râpé.

Mettre les ramequins au four  
et laisser fondre le fromage -  
Ajouter de la chapelure. Dorer.

---

Pintade rôtie froide  
dans une béchamel au fromage  
râpé et le tout gratiné.